

Liebe Gäste!

Wir kochen wieder auf Vorbestellung:

10. & 11. AprilWochenende

von 11:00 – 14:00

Tel 07612/62620

Tel.: 0676/7989665 oder 0650/2111978

*Bärlaucheremesuppe

*Leberbunklsuppe

*Fleischstrudelsuppe

*Frühlings-Cordon Bleu (gefüllt mit Bärlauch, Speck, Käse, Zwiebel)
dazu Petersilienerdäpfel und gem. Salat 15.50

*Rindsroulade mit Tagliatelle dazu gem. Salat 15.00

*Tiroler Leber vom Schwein
Petersilienerdäpfel, Reis & gem. Salat 12.80

*Cordon Bleu vom Hendl mit Pommes & gem. Salat 13.50

*Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel,
Reis & gem. Salat 12.50

*Schweinsfiletspieß im Speckmantel auf Bärlauchspinat
mit Kroketten & gem. Salat 17.50

*Zander im Sesammantel
auf Bärlauchrisotto dazu gem. Salat 14.50

* "Schafskäse-Salat"
Schafskäse in Kürbiskernpanier auf gem. Salat 12.80

*Erdbeer-Cremeschnitte 3.00 €

*Schokomousse-Mangotorte 3.00 €

*Apfelstrudel 3.00 €

Familie Bergthaler
Rabesberg 42, 4816 Gschwandt
Tel.: 07612/ 62620, 0676/ 7989665
www.gasthaus-rabl.at
MO und DI Ruhetag



GASTHAUS
Rabl

Wir machen Euch den Hof!